



Elsässer Flammkuchen

Zubereitung

1. Aus Mehl, Öl, Wasser und Salz einen Knetteig herstellen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Speck ebenfalls in dünne, schmale Streifen schneiden.
2. Teig sehr dünn ausrollen, mit Sauerrahm bestreichen.
3. Zwiebeln und Speck darauf verteilen, salzen und pfeffern.
4. Im vorgeheizten Rohr bei 230 Grad in ca. 15 Minuten knusprig backen.

Mein Tipp: Eins meiner Lieblings Rezepte ist Flammkuchen, da man viele Möglichkeiten hat zu variieren: Mal mach ich Tomaten-Mozzarella drauf und esse ihn mit Balsamicocreme oder ich schneide mir ein Apfel drauf, den ich mit Zimt und Zucker bestreue, Vanillesauce passt dazu!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Tina Höcker.

Zutaten

200 g Mehl
2 EL Öl
125 ml Wasser
Salz
1/2 Becher Sauerrahm
2 Zwiebeln
100 g Speck
Salz und Pfeffer